

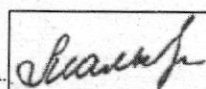
Меню буфетной продукции на 14 ДЕКАБРЯ 23 г

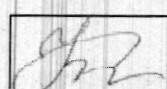
Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	51,96	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Компот из смеси ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 14,12,2023 г

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
<b>Вторые блюда</b>							
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
Макаронник с мясом	51,96	200	434,0	21,00	21,20	39,60	3,30
<b>Гарнир</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,50	7,30	36,60	3,00
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	15,31	40	15,0	1,20	0,10	2,60	0,20
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по производству

Корнева Е.И.

\* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.